



ست رنگ کھیر

اجزاء۔

دودھ ایک لیٹر

سوجی دو کھانے کے چمچ

چاول دو کھانے کے چمچ

سوکھا دودھ ایک کپ

رنگین سویاں ایک چوتھائی کپ

چینیایک کپ

الائیچی دس

عرق گلاب تین کھانے کے چمچ

کارن فلور دو کھانے کے چمچ
خشک میوہ آدھا کپ

ترکیب۔

دودھ میں چاول پیس کر ڈالیں ساتھ ہی سوجی اور سویاں
ڈال دیں جب سویاں اور چاول گل جائیں تو اس میں چینی
ڈالیں اور پندرہ منٹ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ اب اس میں سوکھا
دودھ اور کھویا ڈالیں اور عرق گلاب ڈالیں اور کارن فلور ڈال
کر گاڑھا کر لیں۔ کھیر تیار ہے اس میں خشک میوہ ڈال کر
پیش کریں۔